

Semicotto di capra



Descrizione sintetica del prodotto

Formaggio di forma cilindrica a scalzo dritto o leggermente convesso, crosta liscia di colore paglierino, da giovane, che imbrunisce con la maturazione. Pasta bianca o paglierina, compatta o con lieve occhiatura, sapore dolce da giovane, tendente al piccante con il progredire della maturazione. Pezzatura da 2,5-3 kg.

Metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura

Nella produzione artigianale, generalmente, si utilizza latte crudo, mentre nella produzione industriale il latte è trattato termicamente. Viene coagulato a 37-39°C con caglio liquido di vit ello o caglio in pasta di agnello o capretto. Normalmente viene utilizzata una scotta innesto proveniente dalla lavorazione precedente. La coagulazione avviene in circa 30 minuti, quindi si rompe la cagliata fino ad ottenere la dimensione di un chicco di mais. Si procede alla semicottura fino alla temperatura di 41-43°C. La pasta viene quindi separata dal siero e posta negli stampi di diametro 18-22 cm. Nella produzione industriale, segue l'acidificazione mediante stufatura, mentre artigianalmente avviene semplicemente, lasciando la pasta in un ambiente caldo. Dopo 24 ore, al raggiungimento di pH 5.1-5.3, si effettua la salatura in salamoia, con 22 gradi Bè, per 36 ore, oppure a secco. La stagionatura dura circa 60 gg per l'ottenimento del semicotto giovane e si protrae fino a 12-18 mesi per quello stagionato.

Materiali e attrezzature per la preparazione e il condizionamento

Caldai in rame stagnato o acciaio inox, spino in legno o lira in acciaio, stampi in plastica.

Locali di lavorazione, conservazione e stagionatura

Locali adibiti alla fabbricazione e alla maturazione del formaggio presso l'azienda zootecnica. Presso il caseificio di tipo industriale: sala di lavorazione, locale per la salatura, celle refrigerate per la maturazione, la conservazione del prodotto e munite di scaffalature per la sistemazione del formaggio. 10

DATI SUL PRODOTTO

Denominazione del prodotto:
Semicotto di capra

Categoria:
Formaggi

Nome geografico abbinato:
Nessuno

Sinonimi:
Nessuno

Territorio interessato alla produzione:
Tutto il territorio regionale

Costanza metodo di produzione oltre 25 anni:
accertato

Richiesta deroghe normativa igienico-sanitaria:
nessuna

Elementi che comprovano metodiche omogenee e regole tradizionali da oltre 25 anni

Registrazioni contabili reperibili presso i caseifici cooperativi dei primi anni '70.

Richiesta di deroghe alla normativa igienico sanitaria

In base alla circolare del Ministero della Sanità del 01/12/97 n°16, il riconoscimento del prodotto tradizionale dovrebbe consentire di beneficiare delle deroghe previste dal D.P.R. 54/97 per gli stabilimenti aventi produzione limitata per la fabbricazione dei prodotti a base di latte e delle deroghe previste dalla circolare stessa. Inoltre, trattandosi di un formaggio la cui stagionatura necessita di almeno 60 giorni, rientrerebbe nei limiti previsti dalla normativa del D.P.R. n°54 art. 9 relativo alla carica batterica del latte.



I prodotti tradizionali

Con il termine "prodotti tradizionali" s'intendono quei prodotti agroalimentari le cui metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura risultino consolidate nel tempo, omogenee per tutto il territorio interessato, secondo regole tradizionali, per un periodo non inferiore ai venticinque anni. Il "sistema" dei prodotti tradizionali è regolamentato dal decreto del 18 luglio 2000.

"Prodotto Tradizionale" è un marchio di proprietà del Mipaf che si colloca al di fuori della normativa sulle attestazioni DOP, IGP e STG.

Prodotti tradizionali e tipici

I prodotti tradizionali agro-alimentari insieme ai prodotti DOP e IGP, ai vini DOC e DOCG e i vini IGT e ai prodotti meritevoli di riconoscimento comunitario per la cui realizzazione si usano materie prime di particolare pregio, rientrano tra i prodotti tipici.

Essi sono oggetto di particolare attenzione da parte dei governi locali, regionali, nazionali e dell'Unione Europea.



Laore

Agenzia regionale
per lo sviluppo in agricoltura



REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

Assessorato dell'agricoltura e riforma agro-pastorale

Agenzia Laore Sardegna
Via Caprera n. 8, 09123 - Cagliari
tel. 070 6026 - fax. 070 6026 2222
sardegnaagricoltura@regione.sardegna.it

www.sardegnaagricoltura.it